



PRIMA MENSA

VEAU SUR LA MER

TARTARE DE VEAU AUX HUÎTRES/ROULÉ DE VEAU TOURTEAUX CURRY
VITELLO TONATO DE LONGE/CRÉMEUX DE RIS DE VEAU CAVIAR
CROQUETTE DE TÊTE-SAUCE GRIBICHE ET BULOTS

35 €

VARIATION SUR LE CÈPE, BOEUF SÉCHÉ (CECINA), HOMARD,
NOIX DE MACADAMIA AU POIVRE CUBÉBÉ, TOAST BRIOCHÉ

30 €

MORUE CHARBONNIÈRE 1/2 SEL CONFITE AU SAINDOUX,
HARICOT DE PAIMPOL, GUANCIALE, BOUILLON DE JAMBON, VINAIGRETTE DE TOMATE

29 €

FOIE GRAS POÊLÉ, HUÎTRES FURIKAKÉ,
BOUILLON DASHI DE CANARD, CHITAKÉ, ALGUES WAKAMÉ, DAÏKON

32 €

CÉLERISOTTO, SAINT-PIERRE,
MOULES BOUCHOT, ECUME AU BLEU DE LIGNETTE

33 €

SECUNDA MENSA

PIGEONNEAU DES COLLINES JÉRÔME DEMEYER, BETTERAVE ROUGE
RAISIN NOIR, JUS DE VIANDE, MIEL DE CAROUBIER, GIROFFLE

44 €

VARIATION SUR LES CUCURBITACÉES, KING CRABE, TURBOT EN CROÛTE,
LAIT DE COCO ÉPICES SINGAPOUR

46 €

RAIE POÊLÉE AU BEURRE DE FERME,
POMME DE TERRE AU LAIT BATTU, CREVETTES GRISES, ŒUF BASSE T°C, EMULSION GUEUZE
BOON

42 €

RIS DE VEAU ET HOMARD,
BÉARNAISE DE CRUSTACÉS DÉSTRUCTURÉE FAÇON CHORON

45 €

www.domainedarondeau.com

NOS PRIX S'ENTENDENT TVA ET SERVICE INCLUS
Pour toute question relative aux allergènes, adressez-vous à votre chef de rang - Toute composition des plats est susceptible d'être changée



BUSINESS LUNCH 49€

MENU EN 3 SERVICES - «LES REFLETS DE MON MARCHÉ»
UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE

MENU CONFIANCE "ENTRE TERRE ET MER"

LAISSEZ UNE CUISINE ORIGINALE ET PLEINE DE SAVEURS VOUS SÉDUIRE ET
DÉCOUVREZ L'ALLIANCE DES PLAISIRS DE LA MER ET DES DÉLICIES DE LA TERRE.

MENU CONFIANCE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE :

EN 4 SERVICES : 78 € — | NOTRE SÉLECTION DE VINS : 38 €

EN 6 SERVICES : 98 € — | NOTRE SÉLECTION DE VINS : 48 €
NOTRE SÉLECTION DE VINS «PRESTIGE» : 62 €

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES — 5 PIÈCES : 12 €

C'EST POUR NOUS UN RÉEL PLAISIR DE VALORISER LES PRODUITS LOCAUX
ET DE COLLABORER AVEC LES ARTISANS ET PRODUCTEURS DE NOTRE RÉGION.

TOUS NOS LÉGUMES SONT CULTIVÉS PAR STÉPHANE LONGLUNE DE LA FERME
DE LA LONGLUNE À JURBISÉ.

LE PAIN PROPOSÉ PROVIENT DE LA BOULANGERIE ERIC GOURDIN À PÉRUWELZ.

LES ESCALES GOURMANDES

«DUVET & FIN PALAIS»

299€/COUPLE

- LE DÎNER ÉTOILÉ «GRAND SOIR» EN 5 SERVICES
- LA NUITÉE GRAND CONFORT
- LE PETIT DÉJEUNER GASTRONOMIQUE

«VIE DE CHÂTEAU ET GASTRONOMIE»

399€/COUPLE

- LE DÎNER ÉTOILÉ «GRAND SOIR» EN 5 SERVICES
- LA NUITÉE GRAND CONFORT
- LE PETIT DÉJEUNER GASTRONOMIQUE
- LE LUNCH «PASSION DU TERROIR» EN 3 SERVICES
- CHAMBRE DISPONIBLE JUSQU'À 17H

www.domainedarondeau.com

NOS PRIX S'ENTENDENT TVA ET SERVICE INCLUS
Pour toute question relative aux allergènes, adressez-vous à votre chef de rang - Toute composition des plats est susceptible d'être changée